



VI ÄR NORDIC SPICE

KVALITETSKRYDDOR TILLVERKADE MED KÄRLEK OCH LÅNG ERFARENHET.

NORDIC  SPICE

Kvalitetskryddor tillverkade med kärlek och lång erfarenhet.

Vår kunnige kryddmakare Ronnie Ström har blandat kryddor sedan 70-talet och har mer eller mindre kryddolja i blodet. Han är alltid nogga med kryddornas kvalitet och smak, det skall alltid vara det bästa och finaste som finns att köpa i världen. Våra kryddor är värmebehandlade.

Nordic Spice är ett familjeföretag med ett väl sammansatt kryddteam. Nordic Spice bildades 2004 och vi har en lång och gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vår nisch är kryddor och marinader för butiksköket där vi är marknadsledande.

Vi säljer även på restaurang- och storkök och till livsmedelsindustrin. Exportförsäljning till framförallt de nordiska länderna har vi lång erfarenhet av. Vi exporterar även till övriga länder i Europa.

Kryddorna som vi säljer produceras i vår egen kryddfabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i soliga Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi jobbar med HACCP i fabriken och har implementerat ISO22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

MER FÄRG

MER SMAK

Vi ger dig **mer kvalitet** för pengarna

MER DOFT

MER SERVICE

REFERENSER

STARS AND STRIPES AB

Nordic Spice levererar både såser och kryddblandningar till oss och kan anpassa volymen till vår verksamhet. eras professionalitet, kunskap och ordningsamma struktur inger förtroende. Dessutom levererar de produkter av hög kvalitet – det är kraftfulla grejer som verkligen smakar!

Stefan Wigestam, Stars and Stripes

SALICO AB

Nordic Spice är mer än en leverantör till oss – de är vår samarbetspartner. Förutom bra produkter levererar de inspiration och erfarenhet från kockvärlden som effektiviserar vår produktutveckling. Det är tryggt att arbeta med Nordic Spice, deras produkter är av lika hög kvalitet som deras leveranssäkerhet.

Kristin Hansson, Salico AB



1L PET (4X1L).
3,7L HINK
11,7 L HINK
2 L DUNK (2X2L)
5 L DUNK (2X5 L)
SÄCK

Alla våra förpackningar är godkända
för livsmedel enligt EU:s gällande
lagstiftning.



André Wessman

- den extra kryddan för Nordic Spice

Nordic Spice samarbetar med TV-kocken André Wessman. Den berömde kocken kommer att bistå med gastronomisk konsultation och även vara med och ta fram nya smaker.

— Det känns väldigt inspirerande att samarbeta med Nordic Spice. De har en unik känsla i företaget där de strävar efter utveckling och förnyelse i en marknad där andra går på säkra val. Min roll kommer att vara att tillföra kunskap om restaurangbranschen och hitta nya smaksättningar som är aktuella just nu, berättar André Wessman.

André Wessman har en gedigen bakgrund inom yrket med några av de bästa restaurangerna på sitt CV. Han har bland annat drivit en egen restaurang i London, varit köksmästare på Operakällaren och arbetat på restauranger som Fredsgatan och Gässlingen. André Wessman har också varit med och grundat matlagningsajten Culiap.com och synts flitigt som kock på TV4.

Vi har stor erfarenhet inom butik, restaurang och industri.



- Mer än 40 års erfarenhet
- Vi har marknadens bredaste sortiment för butiks- och storkök
- Flera unika blandningar
- Brett sortiment av marinader och såser/glazer – över 35 sorter med ett brett användningsområde, kan även användas som smaksättning för såser och som bas i grytor.
- Vi erbjuder våra populära trågetiketter.

- Vi kan bistå med utbildning, nya idéer och recepttips
- Vi kan i samråd ta fram egna (kunds specifika) blandningar och smaker för er

GÄLLER VID KUNDSPECIFIKA BESTÄLLNINGAR

Minimi kvantiteter

- Torra blandningar minst 100 kg
- Flytande (marinader/såser) minst 250 L



- Alla produkter som vi har idag kan fås på 25 kg säck och 25 L dunk
- Vi kan även kundanpassa alla våra förpackningar efter önskemål för att passa er produktion
- Vi kan också erbjuda aluminiumpåsar i olika storlekar.
- Vi kan i samråd ta fram egna (kunds specifika) blandningar

Gäller vid kunds specifika beställningar

Minimikvantiteter

- Torra blandningar minst 100 kg
- Flytande (marinader/såser) minst 250 L



- Full sortimentsleverantör inom smaksättning
- Vi har ett av marknadens bredaste sortiment av kryddor och kryddblandningar varav flera blandningar är unika
- Stort sortiment av marinader och såser/glazer – över 35 sorter med ett brett användningsområde, kan även användas som smaksättning för såser och som bas i grytor

- Nu även högkvalitativa fonder och buljonger i sortimentet
- De flesta av våra kryddor, örter och kryddblandningar går även att få i stora förpackningar som 11,7 liters hink och säck om så önskas.
- Vi samarbetar med flera stora grossister och vi hjälper er gärna att komma igång via er grossist

**Försäljningschef Sverige**

Daniel Björk
Tel: 016-10 86 47
Mobil: 076-791 96 01
daniel.bjork@nordicspice.se

**Försäljare Butik / Foodservice**

Pia Hammarberg
Tel: 016-10 86 43
pia.hammarberg@nordicspice.se

**Försäljare Butik**

Anna Ström Harrysson
Tel: 016-10 86 42
anna.strom@nordicspice.se

**Försäljning Export**

Merja Ström
Tel: 016-10 86 41
Mobil: 070-371 73 68
merja.strom@nordicspice.se

**Försäljare Butik**

Maria "Mia" Eriksson
Tel: 016-10 86 45
maria.eriksson@nordicspice.se

**VD**

Ronnie Ström
Tel: 016-10 86 44
Mobil: 070-512 56 00
ronnie.strom@nordicspice.se



Håll dig uppdaterad med nyheter
och tips, följ oss/Vi finns på

facebook.

Nordic Spice AB

Hejargatan 20 - 632 29 Eskilstuna
Tel: (vxl) 016-10 86 40 - Fax: 016-10 86 49
info@nordicspice.se



www.nordicspice.se